

沙滩STYLE

你从一 开始就不会拒绝

2015 / 老 / 码 / 头 沙滩美食嘉年华 带你HIGH翻天!

倍儿爽嘉年华 就得是这个feel

既然是嘉年华,自然不要让自己孤孤单单,叫上朋友、带上爱人,头顶蓝天、脚踩柔沙,伴随着现场DJ的音乐,品尝着俘虏味蕾的美食,欣赏着比基尼现场秀和人体彩绘秀,这样的生活可是极好的。



涂上防晒霜。建议别带自拍杆,这玩意儿虽然方便但不够有范儿,毕竟拿着自拍杆还让人怎么拗造型显身段秀身材?叫上朋友一起high啊,拍照自然不缺摄影师啦!届时,现场还将有上海大众、长安马自达、江淮汽车的热销车型和大家见面,记得让朋友帮你来张360度无死角照,不用在意别人的目光,也不用在意车模的颜值,因为下一秒你就有可能是派对女王。

音乐和美食可以让人无所不谈,对于陌生人,或许一开始你是拒绝的,但站在如梦如幻的老码头沙滩上,看着来自世界各地的不同朋友一起欢闹,此时此刻,让你的

热情过后,你或许“想静静”,不妨喝喝啤酒,来点小食,让自己感慨一下生活真美好。如果你真有个“静静”,那这里就是一场“美好时光”,一同看看上海华丽的外滩,吹吹风聊聊人生,好好享受这一刻的浪漫。放心,没有人会来问你“静静”是谁,因为现场DJ马上就会掀起新一轮的狂欢。



拘束和羞涩都随风DuangDuang飘掉吧。和认识的伙伴嬉笑打闹,和不认识的朋友胡侃瞎聊,跟着音乐尽情唱跳,汗流浹背后再来听本次活动唯一指定用酒——雪花啤酒,倍儿爽开始新一轮。嘉年华派对,就得是这个feel。

热爱自拍的妹子们,记得穿上漂漂亮亮的比基尼,化好最满意的妆,还有别忘了

观众须知

- 1.购票时请确认时间(不同场次)、地点。门票售出,概不退换。
- 2.请按票面规定时间入场,21:00之后停止进场,每张门票仅限当日入场一次,副券撕下无效。观众出场后,再次入场须重新购票。
- 3.请保持票面完整、清洁。正(副)联缺失,或者擅自涂改、遮挡票面内容的,均视为无效票谢绝入场。
- 4.请保管好个人财物,如有遗失,概不

- 5.请自觉配合安检,严禁携带易燃易爆等危险物品入场,全场禁烟。
- 6.请遵守场内秩序,如遇特殊情况,请听从工作人员安排。
- 7.外带食品饮料酒水谢绝入内。
- 8.活动现场停车不便,请尽量选择周边停车位。
- 9.因活动现场有部分木地板,地板缝隙容易卡住鞋跟,请参加者尽量不要穿高跟鞋。



“环境需美化,垃圾要分类”。活动现场希望各位参加者能秉承绿色环保的理念,自觉参与垃圾分类,共同创建文明、温馨、优美的绿色家园。



感谢华润雪花啤酒(上海)有限公司为此次“2015老码头沙滩美食嘉年华”提供指定用酒。

· 2015 老码头沙滩美食嘉年华
· 8月21日至30日 16:00-22:00
· 老码头阳光沙滩和一号库
· 外马路543号甲

沙滩、音乐、比基尼、啤酒、美食 HIGH 不停……谁说市中心就没法举办沙滩美食派对?8月21日至30日 16:00-22:00,由新民晚报和申江怡德主办的“2015老码头沙滩美食嘉年华”将在老码头阳光沙滩和一号库火热举行。

本次嘉年华门票50元,可通过“微票儿”订购及现场购票,每位入场者均可免费获赠雪花啤酒一听,“微票儿”订票者还有机会赢取微票红包。赶快穿戴上你最喜欢的太阳眼镜和泳衣,伴随着DJ的音乐,一起吃起来、跳起来、HIGH起来!



好吃就是任性 美味根本停不下来

大士林蚵仔煎

蚵仔煎是风靡台湾的经典小吃。据说,当年人们在家里炒菜,随意将一些材料下锅拌炒,没想到味道非常可口,便出摊贩售,蚵仔煎也就这样流传了下来。虽然如今的材料更加考究和精细,但制作方式大同小异。

含有丰富的营养;椰汁清如水,晶莹甘甜,是清凉消暑、生津止渴的佳品。



垦丁牧场炸鲜奶

炸鲜奶以新鲜牛奶为主要原料,加入少许材料熬煮凝结,外形类似面团,也像麻糬,会让人忍不住上去戳一下。放凉后切成小块,客人点选时才沾粉浆下锅油炸,经过两三分种热油洗礼,原本白色鲜奶块变成金黄色热乎乎小吃,外表酥脆,入口香浓,绵密的口感值得一试。

深海章鱼脚

选用新鲜的、超大只的霸王章鱼,并且只挑选章鱼脚的部分,炭烤过程中淋上特制酱料,让顾客尝到最鲜甜的海鲜味,是台湾夜市必点的特色小吃之一。

盆栽冰淇淋

精巧的陶瓷小花盆里铺满了深棕色的“土壤”,一棵翠绿欲滴的绿叶正在“蓬勃生长”。这可不是一盆植物,而是一份造型讨喜的盆栽冰淇淋哦。泥土是细腻的饼干粉,石头是脆脆的巧克力豆,清凉的冰淇淋被覆盖在下面,点缀的绿色植物是鲜薄荷,每吃一口,口感都会发生不同的变化。看着这还原盆栽意境后的萌样,有时还真不忍“下手”呢。哦,另外提醒一下,通常情况下,花盆是不能吃的。

奶香虾扯蛋

这里的虾扯蛋可不是俗语,而是一种真实的台湾美食。制作方法也很有特色:先在半圆形的凹槽里铺一层底料,然后放上去头的虾身段,接着打入鹌鹑蛋。成形后撒上肉松、海苔、秘制酱,样子诱人又有趣。看着鲜红的海虾、半熟的鸡蛋,轻轻一扯,还没放入口中估计就要流口水了,绝不“瞎扯淡”。



榴莲酥

金黄诱人的榴莲酥,以新鲜榴莲果肉制作的软滑馅心,配以层次分明、松软精细的酥皮,令人食指大动。吃完后淡淡的榴莲味让人“榴莲”忘返。



酱爆大鱿鱼

每天早上5点从渔港挑选当日最新鲜的鱿鱼,将内脏处理过后直接炭烤,烤制过程中淋上特制烤酱,再依客人喜好增加辣度,最后撒上芝麻。吃下一口就仿佛感到鱿鱼在嘴里跳动,这种新鲜的口感绝对令人难以忘怀。



一口蟹

螃蟹有丰富的营养,它能养筋益气、理胃消食。一口蟹选用的每只螃蟹都经过精心挑选,个个肉质鲜美,现炸现卖,喷香酥脆,干净卫生。



海味鲜虾棒

由新鲜草虾剥成虾泥,再将虾泥捏成虾状,裹上特制炸粉和面包糠后下锅油炸,约5分钟即可。外酥内脆弹牙的口感,是超热门的小吃之一。

垦丁大街椰奶

垦丁位于台湾省屏东县,属热带气候,在四面环海北依山峦的地形下,加上长达半年的落山风吹拂,造就了垦丁特殊的地形风貌。这里出产的椰子肉色白如玉,芳香滑脆,

■微信扫码“微票儿”二维码,轻松订购本次活动门票。订票者有机会赢取微票红包,获得返利、打折券等多种惊喜。